Plan d'étude cadre Employé-e en cuisine Sujets importants	1er semestre graisses alimentaires et huiles / légumes / lait et produits laitiers / œufs et produits à base d'œufs	2e semestre poissons / pommes de terre / céréales / produits à base de céréales	3e semestre viande de boucherie / volaille / sel / herbes et épices / champignons	4e semestre fruits / entremets / révision / approfondissement
1.1 Sauces de base froides	1.1.1 **Sauces de base** / préparation, présentation ☐ 1.1.2 **Dérivés** ☐			
1.2 Mets froids simples, entrées froides, salades et garnitures	1.2.1 **Préparation** / salades ☐ 1.2.2 **Préparation** / entrées froides ☐ 1.2.3 **Garnitures** / possibilité d'utilisation ☐ 1.2.4 **Méthodes de découpe** ☐	1.2.1 **Préparation** / salades ☐ 1.2.2 **Préparation** / entrées froides ☐ 1.2.3 **Garnitures** / possibilité d'utilisation ☐ 1.2.4 **Méthodes de découpe (poisson)** ☐	1.2.1 **Préparation** / salades ☐ 1.2.2 **Préparation** / entrées froides ☐ 1.2.3 **Garnitures** / possibilité d'utilisation ☐ 1.2.4 **Méthodes de découpe** ☐	1.2.1 **Préparation** / salades ☐ 1.2.2 **Utilisation** / entrées froides ☐ 1.2.3 **Garnitures** / possibilité d'utilisation ☐ 1.2.4 **Méthodes de découpe** ☐
1.3 Entremets froids / congelés / pâtes et appareils				1.3.1 **Entremets** / composition, préparation, présentation ☐ 1.3.2 **Pâtes, masses, crèmes** / composition, préparation, utilisation ☐
1.4 Diététique / réception et stockage des marchandises	1.4.1 **Méthodes de conservation** ☐ 1.4.2 **Caractéristiques qualitatives** ☐ 1.4.3 **Stockage** ☐ 1.4.4 **Bases de l'alimentation** ☐	1.4.1 **Méthodes de conservation** ☐ 1.4.2 **Caractéristiques qualitatives** ☐ 1.4.3 **Stockage** ☐	1.4.1 **Méthodes de conservation** ☐ 1.4.2 **Caractéristiques qualitatives** ☐ 1.4.3 **Stockage** ☐	1.4.1 **Méthodes de conservation** ☐ 1.4.2 **Caractéristiques qualitatives** ☐ 1.4.3 **Stockage** ☐
2.1 Mets chauds simples / produits convenience	2.1.1 **Potages** / structure, préparation, présentation ☐ 2.1.2 **Légumes** / préparation (méthodes de cuisson), présentation ☐ 2.1.4 **Mets à base d'œufs et à base de fromage** / préparation, présentation ☐ 2.1.5 **Produits Convenience** / possibilité d'utilisation, avantages, inconvénients ☐	2.1.1 **Potages** / structure, préparation, présentation ☐ 2.1.3 **Mets à base de féculents** / catégoriser, préparation, présentation ☐ 2.1.5 **Produits Convenience** / possibilité d'utilisation, avantages, inconvénients ☐	2.1.1 **Potages** / structure, préparation, présentation ☐ 2.1.5 **Produits Convenience** / possibilité d'utilisation, avantages, inconvénients ☐	2.1.5 **Produits Convenience** / possibilité d'utilisation, avantages, inconvénients ☐
2.2 Conservation / lait / produits laitiers et fruits	2.2.1 **Lait et produits laitiers** / caractéristique, stockage, préparation de mets chauds simples ☐ 2.2.2 **Lait et produits laitiers** / méthodes de conservation, stockage ☐			
2.3 Fruits				2.3.1 **Fruits** / caractéristiques, particularités, possibilité d'utilisation ☐ 2.3.2 **Fruits** /qualité, catégorie ☐
3.1 Méthodes de cuisson Sauces de base chaudes		3.1.1 **Poissons** / méthodes de cuisson ☐ 3.1.2 **Sauces de base pour poissons** / structure, préparation, dérivés ☐		
3.2 Mets de poisson / fonds		3.2.1 **Mets de poissons simples** / préparation ☐ 3.2.2 **Fonds** / description, préparation ☐		
3.3 Denrées alimentaires destinées à la cuisine chaude	3.3.1 **Œufs /** provenance, texture, qualité ☐	3.3.1 **Pommes de terre /** provenance, texture, qualité ☐ **Types de céréales** / provenance, texture, qualité ☐	3.3.1 **Champignons** / utilisation, transformation, qualité ☐ 3.3.2 **Herbes, épices, sel** / provenance, composition, qualité ☐	
4.1 Mets chauds			4.1.2 **Volailles** / préparation, présentation ☐ 4.1.3 **Viande de boucherie** / préparation, présentation ☐	
4.2 Méthodes de cuisson	4.2.2 **Sauces et fonds /** préparation de sauces chaudes et dérivés ☐		4.2.1 **Volailles /** Méthodes de cuisson ☐ **Viande de boucherie** / Méthodes de cuisson 4.2.2 **Fonds et sauces** / description, préparation ☐	4.2.2 **Sauces /** structure, préparation, dérivés ☐
4.3 Denrées alimentaires animales Caractéristiques conservation		4.3.2 **Conservation** ☐	4.3.1 **Volaille et viande de boucherie** / qualité ☐ 4.3.2 **Conservation** ☐	

5.1 Organisation / structure	5.1.1 **Structures, postes et processus de travail** ☐		5.1.2 **Systèmes d'assurance qualité** ☐	5.1.3 **Tâches administratives** ☐
5.2 Economie et écologie/ processus de travail	5.2.1 **Principes économiques pour les processus de travail** ☐ 5.2.2 **Principes écologiques pour les processus de travail** ☐	5.2.1 **Principes économiques pour les processus de travail** ☐ 5.2.2 **Principes écologiques pour les processus de travail** ☐	5.2.1 **Principes économiques pour les processus de travail** ☐ 5.2.2 **Principes écologiques pour les processus de travail** ☐	5.2.1 **Principes économiques pour les processus de travail** ☐ 5.2.2 **Principes écologiques pour les processus de travail** ☐
5.3 Préservation de la valeur des machines, appareils, installations et du matériel	5.3.1 **Caractéristiques, utilisation** ☐ 5.3.2 **Utilisation écologique** ☐ 5.3.3 **Utilisation des machines, appareils, matériels** ☐ 5.3.4 **Processus et étapes de nettoyage** ☐	5.3.1 **Caractéristiques, utilisation** ☐ 5.3.2 **Utilisation écologique** ☐	5.3.1 **Caractéristiques, utilisation** ☐ 5.3.2 **Utilisation écologique** ☐	5.3.1 **Caractéristiques, utilisation** ☐ 5.3.2 **Utilisation écologique** ☐
5.4 Règles de comportement et de communication	5.4.1 **Hygiène personnelle** ☐ 5.4.2 **Communication vis-à-vis des supérieurs et des collaborateurs** ☐			5.4.2 **Communication avec les hôtes** ☐ 5.4.3 **Apparence sûre** ☐
6.1 Comprendre et adapter les recettes / calculs	6.1.1 **Recettes** / compréhension, adaptation ☐	6.1.1 **Recettes /** compréhension, adaptation ☐	6.1.2 **Recettes /** compréhension, adaptation ☐	6.1.2 **Recettes /** compréhension, adaptation ☐
6.2 Eléments nutritifs / création des menus / calculs	6.2.1 **Graisse élément nutritif /** valeur nutritive ☐	6.2.1 **Hydrate de carbone élément nutritif /** valeur nutritive ☐	6.2.1 **Protéines élément nutritif /** valeur nutritive ☐	6.2.2 **Création de menu** / influence, principe ☐ 6.2.3 **Menus /** présentation ☐
7.1 Principes d'hygiène	7.1.1 **Prescriptions légales** / dans le cadre du travail ☐ 7.1.2 **Hygiène personnelle, de l'entreprise, en matière de denrées alimentaires /** mise en œuvre ☐	7.1.1 **Prescriptions légales /** dans le cadre du travail ☐ 7.1.2 **Hygiène personnelle, de l'entreprise, en matière de denrées alimentaires /** mise en œuvre ☐	7.1.1 **Prescriptions légales** / dans le cadre du travail ☐ 7.1.2 **Hygiène personnelle, de l'entreprise, en matière de denrées alimentaires /** mise en œuvre ☐	7.1.1 **Prescriptions légales** / dans le cadre du travail ☐ 7.1.2 **Hygiène personnelle, de l'entreprise, en matière de denrées alimentaires /** mise en œuvre ☐
7.2 Sécurité au travail / protection de la santé	7.2.1 **Sécurité au travail et protection de la santé /** en connaître l'importance ☐ 7.2.2 **Situation d'accident** / identifier ☐ 7.2.3 **Risques d'accident** / description ☐ 7.2.4 **Prévention de la santé et du bien-être** / mise en œuvre ☐			
Evaluation en entreprise avec plan de travail	Adapté au 1er semestre ☐	Adapté au 2e semestre ☐	Adapté au 3e semestre ☐	Adapté au 4e semestre ☐
Dossier de compétences pour Employé-e en cuisine AFP	Discuter et compléter ☐	Discuter et compléter ☐	Discuter et compléter ☐	Discuter et compléter ☐